

GASTRONOMY ESSENTIALS TRAINING

Η **Gastronomy Essentials Ltd** διοργανώνει, τον προσεχή Νοέμβριο, τρία νέα μοναδικά σεμινάρια Υψηλής Γαστρονομίας που απευθύνονται σε επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού (chef, μάγειρες, διευθυντές ξενοδοχείων, ιδιοκτήτες εστιατορίων) και θα εστιάσουν στις Νέες Τεχνικές Μαγειρικής, τα Μοντέρνα Στησίματα Πιάτων και τις Τεχνικές Buffet Ζεστής και Κρύας Κουζίνας που εφαρμόζονται στα καλύτερα εστιατόρια και ξενοδοχεία παγκοσμίως

Η σειρά εκπαιδευτικών **προγραμμάτων “Gastronomy Essentials Training/Inspire your Passion”**, που διεξήχθη με μεγάλη επιτυχία και τον περασμένο Φεβρουάριο, θα πραγματοποιηθεί και πάλι στη Λεμεσό και σκοπεύει να προσελκύσει επαγγελματίες από όλη τη Μεσόγειο, αλλά και την υπόλοιπη Ευρώπη.

Σκοπός :

Στόχος και σκοπός της δημιουργίας των κύκλων εκπαίδευσης **“Gastronomy Essentials Training”**, είναι να καταστήσουν την Κύπρο **«Κέντρο Εκπαίδευσης Υψηλής Γαστρονομίας»** στη Μεσόγειο, όπου θα παρουσιάζονται όλες οι τελευταίες εξελίξεις στη Μαγειρική και τη Ζαχαροπλαστική τέχνη παγκοσμίως, ώστε να προσελκύουν επαγγελματίες των κλάδων της εστίασης και του τουρισμού απ’ όλη τη Μεσόγειο, που παράλληλα θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύπτουν τις φυσικές και γαστρονομικές ομορφιές της Κύπρου.

Αυτός ο υψηλός στόχος που έχουμε θέσει, αρχίζει και υλοποιείται με την υποστήριξη του **Παγκύπριου Συνδέσμου Ξενοδόχων (ΠΑ.ΣΥ.ΞΕ.)** και του **Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού (Κ.Ο.Τ.)**, που με την απόφασή τους να θέσουν **«Υπό την Αιγίδα»** τους τη σειρά εκπαίδευσης **“Gastronomy Essentials Training”**, αναγνωρίζουν τη σπουδαιότητα και τη συμβολή της διοργάνωσης, ώστε η Κύπρος να πρωτοστατήσει στο **«Γαστρονομικό Τουρισμό»** στη Μεσόγειο.

Ιδιαίτερη σημασία μάλιστα, δίνεται και στο γεγονός ότι στο πλαίσιο της διοργάνωσης, έχουν προσκληθεί και θα παραβρεθούν δημοσιογράφοι Γαστρονομίας και Τουρισμού (**Food & Tourism editors**), από μεγάλης κυκλοφορίας περιοδικά της Ευρώπης και της Μεσογείου.

Το πρόγραμμα των τριών νέων σεμιναρίων Υψηλής Γαστρονομίας, πού έχουν εγκριθεί και επιχορηγούνται από την **Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)**, έχουν ως εξής:

Πρόγραμμα 'Gastronomy Essentials Training'

Σεμινάριο 'Διακόσμησης Buffet'

15 – 16 Νοεμβρίου 2011

Διάρκεια Σεμιναρίου : 2 ημέρες – 7 ώρες / ημέρα

2 ήμερο σεμινάριο Διακόσμησης Buffet με τον παγκοσμίου φήμης **Ταϋλανδό Chef Boonchuay Panprapa**, όπου θα παρουσιάσει δημιουργίες (σκαλίσματα) σε φρούτα, λαχανικά, πάγο και set up Buffet.

Το σεμινάριο θα **'hands on practice'** και υπάρχει περιορισμένος αριθμός συμμετεχόντων (20 άτομα).

Τιμή Σεμιναρίου : €700

Σεμινάριο 'Ελληνικής Δημιουργικής Κουζίνας'

21 – 24 Νοεμβρίου 2011

Διάρκεια Σεμιναρίου : 4 ημέρες – 6 ώρες / ημέρα

4 ήμερο σεμινάριο Ελληνικής Δημιουργικής Κουζίνας από τους γνωστούς **Έλληνες Chef Γιάννη Μπαξεβάνη και Μιχάλη Ντουνέτα**.

Οι Chef θα παρουσιάσουν **'Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα'** με βασικό γνώμονα τη **'γεύση'** και τη λειτουργικότητά της για πολυτελή ξενοδοχεία και a la carte εστιατόρια.

Τιμή: €750

Σεμινάριο 'Μοριακής Κουζίνας' (B' επίπεδο)

29 Νοεμβρίου – 1 Δεκεμβρίου 2011

Διάρκεια Σεμιναρίου : 3 ημέρες – 6 ώρες / ημέρα

3 ήμερο σεμινάριο **'Μοριακής Κουζίνας (B' επίπεδο)'** θα πραγματοποιηθεί από τον γνωστό **Ισπανό Chef Alain Devahive Tolosa**.

Ο Ισπανός Chef παρευρέθηκε στο **"Gastronomy Essentials Training"** του Φεβρουαρίου αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις στους συμμετέχοντες παρουσιάζοντας τις **'Βασικές Αρχές'** της Μοριακής Κουζίνας.

Το Νοέμβριο θα παρουσιάσει ενδιαφέρουσες τεχνικές και συνταγές Μοριακής κουζίνας σε :

- **Πρωϊνά (εφαρμογή Μοριακής Κουζίνας σε Πρωϊνά Ξενοδοχείων)**
- **Cocktail (εφαρμογή Μοριακής Κουζίνας σε Cocktails)**
- **Brunch (εφαρμογή Μοριακής Κουζίνας σε Brunch για Συνέδρια)**
- **Lunch (Τεχνικές και συνταγές Μοριακής για a la carte εστιατόρια)**
- **Dinner (Τεχνικές και συνταγές Μοριακής για a la carte εστιατόρια)**

Ο Alain Devahive Tolosa έχει εργαστεί για 10 συνεχόμενα χρόνια στην ερευνητική ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Chef Ferran Adria, στο εστιατόριο **'El Bulli'** (No.1 εστιατόριο στο κόσμο στη λίστα PELEGRINO για 4 συνεχόμενες χρονιές) και τώρα είναι demonstration Chef στην εταιρία I.C.C (International Cooking Concepts).

Μαζί με τον Ισπανό Chef θα παρεβρεθεί και ο **Ισπανός Maitre d'Hotel, Josep Miro** ο οποίος καθ' όλη τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα παρουσιάσει νέους τρόπους σερβιρίσματος σε πιάτα μοριακής κουζίνας.

Ο Josep Miro έχει εργαστεί για πολλά χρόνια σαν **'Director of Restaurants Hotel Arts'** στο ξενοδοχείο **'The Ritz-Carlton Company'** της Βαρκελώνης.

Και στα τρία προγράμματα θα γίνει ταυτόχρονη μετάφραση στα Ελληνικά και στα Αγγλικά.

Τα σεμινάρια θα πραγματοποιηθούν στις εγκαταστάσεις της εταιρίας **Carob Mill Restaurants**, στον ανακαινισμένο χώρο του **'KARATELLO' – Lanitis Complex**, στη καρδιά της παλιάς πόλης της Λεμεσού.

Εκτός από τον **ΠΑ.ΣΥ.ΞΕ.** και τον **Κ.Ο.Τ.**, χορηγοί και υποστηρικτές της σειράς εκπαίδευσης Υψηλής Γαστρονομίας **"Gastronomy Essentials Training"**, είναι:

Χορηγοί Επικοινωνίας:

Δημοσιογραφικός Οργανισμός "Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ"

Τηλεοπτικό κανάλι 'ANT1' ΚΥΠΡΟΥ

Εφημερίδα 'CYPRUS WEEKLY'

Περιοδικό 'TASTE'

Χρυσοί Χορηγοί:

FOUR SEASONS HOTEL

CAROB MILL RESTAURANTS

Αργυροί Χορηγοί:

VIRARDI

AMALTHIA

Επίσημος Προμηθευτής:

AMAXULUS

Αιτήσεις συμμετοχής (**Registration Form**) και περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα www.Cucina.gr

Με εκτίμηση,

Χάρης Χαραλαμπίδης

CEO Gastronomy Essentials Training

Contact Phone: +357.96.720.007 & +30.6972.444.820

E-mail: gastronomy_essentials@mail.com